

문서번호	농업기술센터 - 956	담당자	팀장	과장	소장	결재
등록일자	2023. 1. 7.	김태영	강인희	최숙희	박연정	
결재일자	2023. 1. 7.					
공개구분	비공개	협조자	지도기획팀장 박지연			

2023 농산물가공 스타트업 기술교육

농촌지원과



2023 농산물가공 스타트업 기술교육

우리지역 농산물 소비촉진을 위한 제철농산물 활용 가공·저장 기술위주로 중점 추진하고 아울러 최근 농식품 소비 트렌드에 맞는 대량소비 1차 농식품 가공 전문가 육성

1 목 적

- 우리지역 농산물의 이해를 바탕으로 하는 제철 농산물에 대한 올바른 이해와 건강식생활 등에 대한 교육을 실시하여 농산물 소비전문가 양성
- 농산물가공과 식문화를 현대인의 입맛에 맞게 재창조·개선하여 관광·외식 등과 연계, 6차 산업 발전 기반 구축에 앞장

2 추진 방향

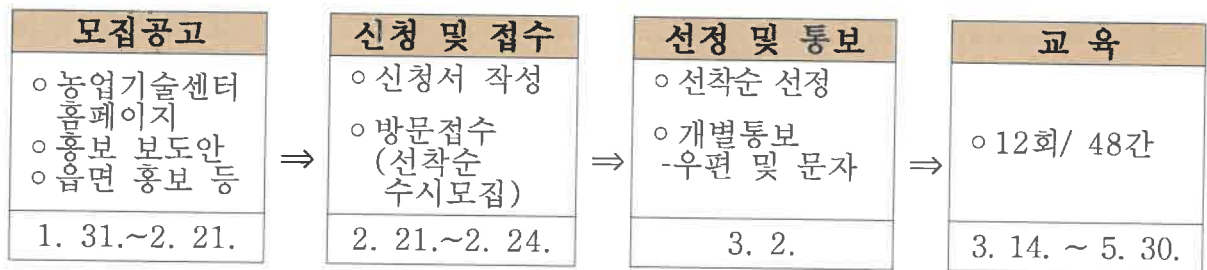
- 교육수요자, 업체별 여건 등을 고려하여 세부적 교육계획을 수립하고, 수요자 요구와 목적에 맞게 과정(커리큘럼) 구성하여 교육운영
- 우리군 농산물(엽채류, 구근류 등)을 적극 활용, 현대화된 조리·가공 기술력을 접목시켜 대량소비 1차 가공 저장식품위주로 교육역량 집중
- 관내 우수식품기업과 연계하여 현장에서 직접 장비를 활용하여 핵심 기술을 이전하는 방식으로 가공기술 보급
- 향토자원과 맛 자원을 연계·발굴하여 급변하는 최신 소비패턴에 능동적으로 대응할 수 있는 농산물가공 전문가 육성

3 교육 개요

- 교육기간 : 2023. 3. 14.(화) ~ 5. 30.(화) ※개강: 3. 14.(화)
- 교육운영 : 12회 / 48시간 / 매주 화요일 / 14:00 ~ 18:00

- 교육대상 : 식품가공업체 · 단체급식 종사자, 창업희망 농업인
- 추진방법 : 민간전문기관 위탁 운영
- 교육장소 : 농업기술센터 및 (장성군내) 식품기업
- 교육인원 : 30명 ※선착순 수시모집
- 교육내용
 - 우리군 식품기업과 연계하여 우수가공기술 보급 · 이전
 - 시기별 출하 농산물과 연계하여 대량소비 식품저장 · 가공 기술교육
 - 과일가공(사과, 구아바, 레몬 등), 쌀 · 두류가공(장류, 주류, 강정 등), 견과류, 열매채소류 등 단체급식 메뉴와 연계하여 가공 실습

○ 추진절차



4 모집 요강

- 모집인원 : 30명
- 신청기간 : 2023. 3. 14.(화) ~ 5. 30.(화)
- 신청자격 : 창업희망 농업인, 식품기업 · 단체급식종사자
※ 교육(농산물가공창업, 식품가공기능사) 기수료자는 선발에서 제외
- 신청방법 : 신청서 작성 후 방문접수
- 제출서류 : 신청서 1부, 반명합판(3×4)사진 1매, 주민등록등본 1부
농업인경영체확인서(생산작목 확인) 1부
- 문의·접수 : 농업기술센터 농촌지원과 귀농경영팀(☎061-390-8468)
- 방문주소/ 전남 장성군 장성읍 단풍로 220 농업기술센터
- 합격자 발표 : 2023. 3. 2.(목) 개별통보
- 기타사항 : 교육일정의 80% 이수자만 수료로 인정

5 소요예산 : 15,000천원 (군비)

○ 예산과목

부 서) 농촌지원과

정책사업) 농촌인력육성

단위사업) 농산물가공활동지원

세부사업) 농산물가공지원센터운영

편 성 목) 민간이전

통 계 목) 민간위탁교육비

○ 위탁교육비 15,000,000원×1식 = 15,000천원

6 교육프로그램(안)

회차	일 시	교 과 목	교육장소 (강사)	교 육 내 용
1	3.14.(화)/4h 14:00~18:00	농산물가공 기본이해, 과일가공	가공센터 (김화경)	.농산물가공원리 및 이해 .과일가공 특성 및 잼가공 기술보급
2	3.21.(화)/4h 14:00~18:00	건강한 과일청 (액상차, 샐러드)	엄마의 텃밭 (박미라)	.식품저장가공기술 개요 .과일전처리 1차 소재, 갈변억제기술 .당절임이용 딸기청 등 제조
3	3.28.(화)/4h 14:00~18:00	떡류 가공 (앙금가래떡)	(쭈미다운 (고민수)	.단호박 앙금가래떡 제조 .떡류 가공 포장제조실습
4	4.04.(화)/4h 14:00~18:00	콩알메주 보리속성장, 청국장	양길수전통식품 (양길수)	.보리속성장 제조 실습 .콩알메주(진홍청기술)이용 청국장제조
5	4.11.(화)/4h 14:00~18:00	우리밀 · 쌀제빵 (사과도넛, 감자빵)	광주여대 (김영모)	.제빵의 기본원리 .사과도넛, 감자빵 제조·실습
6	4.18.(화)/4h 14:00~18:00	건채류, 근채류 전처리가공	(쭈이레 (오주은)	.1차가공 기본원리, 전처리방법 .건채류(토란대) 가공실습 .근채류(우엉, 도라지) 가공실습
7	4.25.(화)/4h 14:00~18:00	아열대과일 가공 (당절임)	빈스농장 (정은희)	.아열대과일(구아바, 무화과)특성 이해 .당절임, 용기살균, 진공포장 등
8	5.02.(화)/4h 14:00~18:00	대량 절임가공 (장아찌)	북히특품사업단 (오명애)	.절임가공(식초, 소금 등)저장원리 .장아찌 제조실습
91	5.09.(화)/4h 14:00~18:00	쌀가공 누룽지제조	가공센터 (김화경)	.쌀가공 원리 .누룽지과자 핵심기술이전
10	5.16.(화)/4h 14:00~18:00	전통주 제조 (누룩, 탁주)	(쭈더풍류 (김병기)	.전통주 제조원리 및 이해 .누룩 및 탁주제조 실습
11	5.23.(화)/4h 14:00~18:00	전통과자 (감보리강정)	가온참뜰 (황경시)	.감전처리(갈변억제), 조청 원리 .감보리강정 실습제조
12	5.30.(금)/4h 14:00~18:00	교육생 품평회	위드COOK (김영모)	.교육생 직접 제조식품 전시, 품평 .우수학생 선발 · 시상